Gulf Cooperation Council

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

GSO 2034 (2008) (Arabic): Canned Humus (chick peas) with Tehena (Draft Standard)



BLANK PAGE





هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

مشروع نهائي

GSO 05/ FDS CAC 257-R:2008
CODEX STAN 257-R :2007

الحمص بالطحينة المعلب
Canned Humus (chick peas) with Tehena

إعداد
اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المواصفات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملحوظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة.

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم 5 "اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المواصفات الغذائية والزراعية" بتبني المواصفة القياسية الدولية (كودكس) رقم CODEX STAN 257-R : 2007 " الحمص بالطحينة المعلب " باللغتين العربية والانجليزية والتي أصدرتها هيئة الدستور الغذائي وقامت دولة الإمارات العربية المتحدة بإعداد مشروع هذه المواصفة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كـ (مواصفة قياسية / لائحة فنية) خليجية دون إدخال أية تعديلات فنية عليها وذلك في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( )، الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / م.

Foreword

GCC Standardization Organization (GSO) is a regional Organization which consists of the National Standards Bodies of GCC member States. One of GSO main functions is to issue Gulf Standards /Technical regulations through specialized technical committees (TCs).

GSO through the technical program of committee TC No.:5 "Gulf technical committee for standards of food and agriculture products". Has adopted the international standard No. CODEX STAN 257-R: 2007 "CANNED HUMUS WITH TEHENA”. issued by Codex Alimentarius Commission Which has been translated into Arabic. The Draft Standard has been prepared by United Arab Emirates.

This standard has been approved as a Gulf (Standard / Technical Regulation) without any technical modifications by GSO Board of Directors in its meeting No. ( ), held on / / H, / / G.

الحمص بالطحينة المعلب [1)]

1. المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالاشتراطات الواجب توفرها في الحمص بالطحينة المعلب بحسب تعريفه الوارد أدناه والمعد للاستهلاك المباشر.

2. المراجع التكميلية

1.2 المواصفة القياسية الخليجية GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة ".

2.2 المواصفة القياسية الخليجية GSO 150 " فترات صلاحية المنتجات الغذائية ".

3.2 المواصفة القياسية الخليجية GSO 1016 "الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية – الجزء الأول".

4.2 المواصفة القياسية الخليجية GSO 21 " الشروط الصحية في مصانع الأغذية و العاملين بها ".

5.2 المواصفة القياسية الخليجية GSO 841 " الحدود القصوى للسموم الفطرية المسموح بها في الأغذية والأعلاف - الأفلاتوكسينات" .

6.2 المواصفة القياسية الخليجية GSO 839 "عبوات المواد الغذائية الجزء الأول – اشتراطات عامة".

7.2 المواصفة القياسية الخليجية GSO/CAC 193 "المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية".

8.2 المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والخاصة بـ "الحدود القصوى المسموح بها لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية".

9.2 المواصفة القياسية الخليجية GSO 168 " اشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة " .

10.2 المواصفة القياسية الخليجية GSO 988 "حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية– الجزء الأول".

3. الوصف

تعريف المنتج

1.3 الحمص بالطحينة المعلب هو المنتج :
المحضر من الحمص *Cicer arientinum L.* الجاف النقي المغسول والمسلوق والمهروس والمضاف إليه الطحينة مع أو بدون إضافة واحد أو أكثر من المكونات المذكورة في البند (2.4) .

[1]) البند الخاص بطرق التحليل سيتم أخذه بالاعتبار بعد المصادقة من قبل اللجنة على طرق التحليل وأخذ العينات.

2.3 المعبأ في عبوات محكمة الإغلاق.
3.3 المعامل بالحرارة المناسبة ، قبل أو بعد إغلاق العبوات وذلك لمنع فسادها.

4. المكونات الأساسية وعوامل الجودة

1.4 المكونات الأساسية :
الحمص والطحينة .
2.4 المكونات الاختيارية :
1.2.4 ملح الطعام .
2.2.4 عصير الليمون .
3.2.4 التوابل والبهارات.
3.4 عوامل الجودة - العامة
يجب أن تتوفر المتطلبات التالية بالمنتج النهائي:
1.3.4 أن تكون جميع المواد الأولية الداخلة في تحضير الحمص بالطحينة بما فيها المواد المضافة مطابقة للمواصفات الخاصة بكل منها، وأن تكون آمنة للاستهلاك البشري.
2.3.4 أن يكون خالياً من المواد الغريبة والحشرات وأجزاءها.
3.3.4 أن يخلو المنتج من المواد المالئة مثل الدقيق والنشا ...الخ.
4.3.4 يجب أن يكون المنتج النهائي ذا قوام عجيني متجانس وخالياً من التكتلات.
5.3.4 أن يكون المنتج طبيعي النكهة واللون والرائحة.
6.3.4 أن يخلو المنتج من أي مواد دهنية أخرى عدا الدهن الذي مصدره الطحينة.
4.4 عوامل الجودة – النوعية
يجب أن تتوفر المتطلبات التالية في المنتج النهائي بعد تحضيره وفقا لإرشادات الاستخدام :
1.4.4 لا يقل الحد الأدنـى لمحتوى الطحينة عن 8 ٪ (كتلة / كتلة).
2.4.4 لا يزيد الحد الأقصى لمحتوى الملح في حالة الإضافة على 2 ٪ (كتلة / كتلة).
3.4.4 لا يقل الحد الأدنـى لمجموع المواد الصلبة عن 27 ٪ (كتلة / كتلة).
4.4.4 لا يزيد الحد الأقصى للحموضة الكلية على 1 ٪ (كتلة / كتلة)، مقدراً كحامض الليمون (ستريك).

5. المضافات الغذائية

يجوز فقط استخدام المضافات الغذائية المدرجة أدناه وضمن الحدود المعينة :
1.5 منظمات الحموضة :

الرقم الدولي	المادة المضافة	الحد الأقصى
330	حامض الستريك	حسب الممارسات التصنيعية الجيدة

2.5 مانع التكتل:

الرقم الدولي	المادة المضافة	الحد الأقصى
500(i)	كربونات الصوديوم	حسب الممارسات التصنيعية الجيدة

3.5 مثبتات:

الرقم الدولي	المادة المضافة	الحد الأقصى
501(i)	كربونات البوتاسيوم	حسب الممارسات التصنيعية الجيدة

6. الملوثات

1.6 يجب أن لا تزيد الحدود القصوى للمعادن الثقيلة ومتبقيات المبيدات والسموم الفطرية لما نصت عليه المواصفات القياسية الخليجية المذكورة بالبنود (7.2 و8.2 و5.2).

2.6 أن تكون الحدود الإشعاعية في المنتج مطابقة لما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (10.2) .

7. الاشتراطات الصحية

1.7 يجب تحضير وتداول المنتج طبقاً لمدونة الممارسات الدولية الموصى بها – المبادىء العامة للنظافة العامة للأغذية (CAC/RCR 1-1969,2-1985) ومدونة الممارسات الدولية الموصى بها – للأغذية منخفضة الحموضة والمحمضة المعلبة(23-1979 CAC/RCR) والإصدارات الأخرى ذات الصلة والتي توصي بها هيئة الدستور الغذائي.

2.7 يجب أن يطابق المنتج الخطوط التوجيهية الصادرة عن هيئة الدستور الغذائي لمبادئ وضع وتطبيق المعايير الميكروبيولوجية للأغذية (CAC/GL 21-1997) وأن تكون الحدود الميكروبيولوجية في المنتج مطابقة لما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (3.2) .

8. التعبئة والتخزين

1.8 يجب أن يعبأ المنتج في عبوات تحفظ الخصائص الصحية والتغذوية والحسية للمنتج النهائي.

2.8 يجب تخزين المنتج في أماكن جيدة التهوية وغير معرضة للحرارة المباشرة أو الرطوبة أو التلوث وأن تكون المخازن مطابقة لما جاء في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (9.2) .

3.8 يجب أن تكون العبوات المعدنية المستخدمة مطلية بمادة من النوع الغذائي ومناسبة للمنتج وان تخلو من كافة العيوب الميكانيكية والصدأ وأن تكون مطابقة للمتطلبات الواردة في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (6.2).

4.8 أن تخلو عبوات المنتج النهائي من الانتفاخ وأن يكون الضغط داخلها اقل من الضغط الجوي على درجة حرارة 20 مئوي.

9. الأوزان والمقاييس

الحد الأدنى لملء العبوة
يجب أن لا يقل حجم المحتويات عن 90 ٪ من السعة المائية الكلية للعبوة (حجم الماء المقطر عند ملء العبوة تماماً على درجة حرارة 20ْس).

10. البيانات الإيضاحية

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (1.2) يجب أن يوضح على بطاقة المنتج ما يلي :

1.10 اسم المنتج: حمص بالطحينة.
2.10 اسم المصنع وعنوانه.
3.10 العلامة التجارية إن وجدت
4.10 المكونات الداخلة في صناعة المنتج مرتبة تنازليًا حسب نسبها بما فيها المضافات الغذائية إن وجدت.
5.10 الوزن الصافي بالوحدات الدولية (كغ ومشتقاته).
6.10 بلد المنشأ.
7.10 تاريخ الإنتاج وتاريخ الانتهاء.
8.10 رقم الدفعة أو التشغيلة.
9.10 طريقة تجهيز المنتج .

11. طرق التحليل والاختبار [2]

[2] عند الانتهاء منها.

المصطلحات الفنية

chick peas (*Cicer arientinum L*)...الحمص

pesticides residues ....بقايا المبيدات

total acidity ....حموضة كلية

total water capacity ....سعة مائية

food additives .... مواد مضافة

hermetically sealed ....محكمة القفل

acidity regulators.. منظمات حموضة

net weight..وزن صافي

bulking agents ....مواد مالئة

anticaking agents ....مانعات تكتل

drained weight ....وزن مصفى